

⑯ BUNDESREPUBLIK

DEUTSCHLAND



DEUTSCHES  
PATENTAMT

⑯ Offenlegungsschrift  
⑯ DE 40 23 448 A 1

⑯ Int. Cl. 5:

A 21 D 13/08  
A 23 L 1/48

DE 40 23 448 A 1

⑯ Aktenzeichen: P 40 23 448.7  
⑯ Anmeldetag: 24. 7. 90  
⑯ Offenlegungstag: 6. 2. 92

⑯ Anmelder:

Stehle, Josef, 7230 Epfendorf, DE

⑯ Erfinder:

gleich Anmelder

⑯ Vertreter:

Weiß, P., Dipl.-Forstwirt Dr.rer.nat., Pat.-Anw., 7707  
Engen

Prüfungsantrag gem. § 44 PatG ist gestellt

⑯ Verfahren zum Herstellen von eßbaren Waffeln

⑯ Bei einem Verfahren zum Herstellen von eßbaren Waffeln in Form von tellerähnlichen Hohlkörpern, Becher o. dgl. wird ein Teig aus Mehl, Zucker, Ei, Salz und Wasser in einer entsprechenden Form gebacken. Dabei soll der Teig bei einem Anteil von 1000 g Mehl, insbesondere Vollkornmehl, etwa 500-700 g Zucker, insbesondere Milchzucker, und 50-70 g Salz enthalten.

DE 40 23 448 A 1

## Beschreibung

Die Erfindung betrifft ein Verfahren zum Herstellen von eßbaren Waffeln in Form von tellerähnlichen Hohlkörpern, Becher od. dgl., wobei ein Teig aus Mehl, Zucker, Ei, Salz und Wasser in einer entsprechenden Form gebacken wird.

Waffelprodukte sind in vielfältiger Form bekannt. Hierzu zählen neben gerollten Waffeltüten, Zuckertüten und Waffelröllchen, auch andere Waffelprodukte, wie z. B. gegossene Waffeltüten, Waffelbecher, Waffelteller, flache Waffelscheiben, niedere Hohlwaffeln, Hohlhippen, Eistüten, gefüllte Waffeln, Eiswaffeln, kleine gefüllte Waffelstangen, Waffelschnitten und dgl. Bei diesen Waffelprodukten handelt es sich in der Regel um süße Waffeln, wie sie in der DE-OS 35 43 091 beschrieben sind. Die Waffeln können geformt werden, wobei bei einem nachfolgenden Backvorgang ein knuspriges, sprödes und leicht zerbrechliches gewünschtes Gebilde entsteht.

Ähnliches wird auch in der DE-OS 33 33 354 beschrieben, nach welcher zusammenhängende Hohlkörperteile, Becher, Teller, flache Scheiben, Röllchen und dgl. aus einem gebackenen Gebäckband, vorzugsweise aus einem Waffelband, hergestellt werden. Dieses Waffelband wird vorzugsweise aus einem gießfähigen Teig, vorzugsweise aus hochzuckerhaltigem Waffelteig, kontinuierlich hergestellt.

Beide Waffelteige haben den Nachteil, daß sie nur zur Aufnahme von süßen Lebensmitteln geeignet erscheinen, daß jedoch beispielsweise Schupfnudeln, Pommes Frites od. dgl. salzige Produkte mit ihnen dem Kunden nicht dargereicht werden können. Für salzige Produkte finden noch heute entweder Plastikschalen Anwendung, oder aber Papiertütchen.

In der DE-OS 39 12 341 werden verschiedene Teigrezepte beschrieben, welche unter anderem auch als Bestandteile Zucker und Salz aufweisen. Allerdings hat sich in der Praxis erwiesen, daß diese Waffelteige bzw. die daraus geformten gebackenen Waffelprodukte äußerst zerbrechlich sind und kaum einen Geschmack aufweisen.

Der Erfinder hat sich zum Ziel gesetzt, ein Verfahren der o. g. Art zu entwickeln, durch welches Aufnahmehälter für Lebensmittel entstehen, die haltbar sind und in keinem Fall den Geschmack von nicht süßen Lebensmitteln beeinträchtigen.

Zur Lösung dieser Aufgabe führt, daß der Teig bei einem Anteil von 1000 gr Mehl, insbesondere Vollkornmehl, etwa 500–700 gr Zucker, insbesondere Rohrzucker und 50–70 gr Salz enthält.

Der relativ hohe Anteil an Zucker bewirkt, daß beim Backvorgang durch das Schmelzen des Zuckers eine Verbindung des gesamten Teiges stattfindet und daraus Behältnisse geformt werden können, die eine hohe Stabilität aufweisen. Gleichzeitig neutralisiert der relativ hohe Anteil an Salz den süßen Geschmack des Zuckers und läßt das Produkt aus einem derartigen Waffelteig für die Verwendung zur Aufnahme von nicht süßen Lebensmitteln als sehr geeignet erscheinen. Beispielsweise sollen Behältnisse aus einem derartigen Waffelteig zur Aufnahme von Schupfnudeln, Pommes Frites, Gyros und dgl. dienen. Diese Behältnisse haben den Vorteil, daß sie ebenfalls mit verzehrt werden können, wie dies schon heute bei den süßen Waffeln für Eis der Fall ist.

In einer Ausführungsform ist dem Teig ein Speiseöl, in einer anderen Trinkmilch beigegeben. Diese Anteile betragen bei 1000 gr Mehl etwa 350–450 gr bzw. 1 L.

Ferner sollen bei der Herstellung des Waffelteiges einem Anteil von 1000 gr Mehl noch etwa 150–250 gr Frischei zugesetzt werden. Sowohl die Anteile von Speiseöl bzw. Milch als auch Frischei sind ebenfalls höher als üblich, wobei dies durch den hohen Zuckeranteil und dessen gute Bindungswirkung ermöglicht wird.

Ferner liegt im Rahmen der Erfindung, daß dem Teig Ketchup, bevorzugt Gewürzketchup beigemischt wird. Damit der Ketchupgeschmack überhaupt etwas zur Geltung kommt, sollte seine Beimengung etwa 40–60 gr betragen.

Ebenfalls der Geschmacksverbesserung dienen die Beigaben von Muskat und Pfeffer, wobei bevorzugt 7–10 gr Muskat und 1–3 gr Pfeffer zugegeben sind.

Ferner sollte zur Erzielung einer besseren Teigbindung ein Emulgator beigemischt werden. Daß der Zucker Wasser zieht und die Waffel nach kurzer Zeit zusammenfällt, wird vor allem auch dadurch verhindert, daß dem Teig ein Kleber, bevorzugt Weizenkleber, beigemischt wird.

Eine erfindungsgemäße sog. Frischei-Gewürzwaffel besteht bevorzugt aus folgendem:

Vollkornmehl 1000 gr,

Milchzucker 600 gr,

Speiseöl 400 gr,

Frischei 200 gr,

Emulgator 70 gr,

Salz 60 gr,

Gewürzketchup 50 gr,

Muskat 8 gr,

Pfeffer 2 gr,

Trinkwasser 2 l,

Weizenkleber.

In einer anderen Variante ist das Speiseöl durch 1 L Trinkmilch ersetzt.

Aus einem derartigen Teig läßt sich ein Behälter für insbesondere Schupfnudeln, Pommes Frites und Gyros in Form von Körbchen, Schalen, Tüten, ovale Teller od. dgl. herstellen, welches sehr stabil ist und auch bei längerem Kontakt mit dem eingefüllten Lebensmittel stabil bleibt, auch wenn von diesem Lebensmittel Feuchtigkeit abgegeben wird. Der besondere Vorzug liegt darin, daß dieses Behältnis schmeckt und deshalb entweder mit dem eingefüllten Lebensmittel oder danach mitgegessen wird. Umweltbeeinträchtigende Plastikschalen oder Papiertütchen werden vermieden. Der Erfinder geht sogar noch einen Schritt weiter und hat kleine Gabelchen aus Holz entwickelt, welche ebenfalls die bekannten Plastikgabelchen ersetzen. Auch hier wird einem Schutz der Umwelt Sorge getragen.

## Patentansprüche

1. Verfahren zum Herstellen von eßbaren Waffeln in Form von tellerähnlichen Hohlkörpern, Becher od. dgl., wobei ein Teig aus Mehl, Zucker, Ei, Salz und Wasser in einer entsprechenden Form gebacken wird, dadurch gekennzeichnet, daß der Teig bei einem Anteil von 1000 gr Mehl, insbesondere Vollkornmehl, etwa 500–700 gr Zucker, insbesondere Milchzucker, und 50–70 gr Salz enthält.

2. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß bei 1000 gr Mehl etwa 350–450 gr Speiseöl zugesetzt ist und der Eianteil etwa 150–250 gr beträgt.

3. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß in dem Teig Ketchup, insbesondere Gewürzketchup, eingemischt wird.

4. Verfahren nach Anspruch 3, dadurch gekennzeichnet, daß der Anteil von Gewürzketchup bei einem Anteil von Mehl von 1000 gr etwa 40 – 60 gr beträgt.

5. Verfahren nach wenigstens einem der Ansprüche 5  
1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, daß dem Teig Muskat, bei einem Anteil Mehl von 1000 gr, bevorzugt etwa 7 – 10 gr Muskat zugegeben wird.

6. Verfahren nach wenigstens einem der Ansprüche 10  
1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, daß dem Teig Pfeffer, bei einem Anteil Mehl von 1000 gr, bevorzugt etwa 1 – 3 gr Pfeffer zugegeben wird.

7. Verfahren nach wenigstens einem der Ansprüche 15  
1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß dem Teig ein Emulgator zugegeben wird.

8. Verfahren nach wenigstens einem der Ansprüche 20  
1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, daß dem Teig Trinkmilch, bevorzugt 1 L, zugesetzt wird.

9. Verfahren nach wenigstens einem der Ansprüche 25  
1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, daß dem Teig ein Kleber, vorzugsweise Weizenkleber, beigemischt wird.

25

30

35

40

45

50

55

60

65

— Leerseite —